KitchenAid®

Acessório para Produção de Ravioli

Instruções e Receitas

Este acessório foi aprovado para uso com todas as batedeiras domésticas KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

KitchenAid™

FOR THE WAY IT'S MADE.®

kitchenaid.com.br

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília CEP 04183-901
São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

W10737315 - Rev. A - 02/09/2014

Índice

comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos **Serviços Autorizados KitchenAid**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Termo de Garantia

O seu produto **KitchenAid**® é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação;

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid.**

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles

Avisos de Segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

⚠ PERIGO	**Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.**
⚠ ADVERTÊNCIA	**Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo os itens abaixo:

- Leia todas as instruções.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a sua batedeira dentro da água ou de outros líquidos.
- Tome muito cuidado quando usar qualquer eletrodoméstico próximo de crianças.
- Retire o plugue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- Evite contato com peças em movimento. Mantenha os dedos fora da abertura de descarga.
- Não opere qualquer eletrodoméstico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela **KitchenAid**® pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use a batedeira em ambientes externos.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
- Não deixe o cabo de alimentação entrar em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Jamais coloque alimentos usando as mãos. Use sempre a pá de enchimento fornecida.
- Este produto não deve ser operado por crianças e as unidades devem estar fora do alcance de crianças durante a operação.
- Este produto deve ser utilizado apenas para uso doméstico.
- Consulte também as "Instruções Importantes" inclusas no Manual de Instruções e Receitas da Batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Preparação Manual de Folhas de Massa

Caso você não possua um cilindro de folha de massa KitchenAid®, as folhas de massa podem ser preparadas manualmente. As folhas de massa devem ser amassadas até que tenham uma espessura de 1/16" (15,6 mm) e largura de 5.1/2" (13,75 cm), para passarem através do acessório de produção de ravioli.

Fixação do Acessório Cilindro de Folha de Massa

Para fixar o acessório cilindro de folha de massa (vendido separadamente)

Remova a etiqueta "Não mergulhar na água", antes do uso.

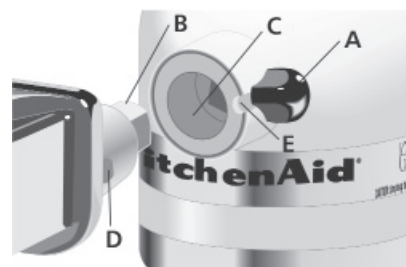
1. Certifique-se de que o controle de velocidade da batedeira esteja na posição desligado (OFF).

2. Desconecte a batedeira da tomada.

3. Solte o botão de fixação (**A**), girando-o em sentido anti-horário, e remova a tampa do conector ou levante a tampa basculante do conector.

4. Insira o eixo de fixação (**B**) no conector (**C**), assegure-se de que o eixo de potência de fixação se ajuste no soquete de conector quadrado.

5. Poderá ser necessário girar o cilindro de folha de massa para frente e para trás. Quando o cilindro de folha de massa estiver na posição adequada, o pino (**D**) na caixa de conexão será ajustado na ranhura (**E**) na borda do conector.

6. Aperte o botão de ajuste, girando-o em sentido horário até que o cilindro de folha de massa esteja completamente fixo na batedeira.

Preparação de folhas de massa

1. Prepare a massa e deixe descansar por, no mínimo, 10 minutos. Corte a massa em seções do tamanho aproximado de uma bola de tênis, trabalhando com uma seção por vez. Embale o restante da massa em saco plástico para não secar.

2. Ajuste o cilindro de folha de massa na configuração 1 (As configurações do cilindro de folha de massa são ajustadas puxando e girando o botão na parte frontal do acessório). Ligue a batedeira em velocidade 2 ou 4.

Ravioli de espinafre e cogumelos com molho de creme de pimentão grelhado

Ravioli

- 1 receita de massa básica de ovos.
- 1 colher de sopa (15 ml) de azeite de oliva.
- 1.1/2 xícara (355 ml) de cogumelos frescos picados.
- 1-2 dentes de alho picados.
- 1 pacote (285 g) de espinafre picado. congelado e desidratado.
- 1 xícara (235 ml) de queijo mussarela ralado.
- 1/2 colher de chá (2 ml) de sal.
- 1/4 colher de chá (1 ml) de pimenta do reino.

Prepare a massa e deixe descansar.

Aqueça o azeite em uma frigideira média em fogo médio-alto.
Adicione os cogumelos e o alho e frite até os cogumelos ficarem macios.
Deixe esfriar. Pique o espinafre.
Em uma tigela média, misture o espinafre, queijo, sal e pimenta.
Coloque os cogumelos na mistura.
Leve ao refrigerador até estar pronto para rechear o ravioli.
Siga as orientações em "Para Preparar Folhas de Massa", "Uso do Acessório de Produção de Ravioli" e "Cozimento e Armazenagem de Ravioli".

Molho

- 1 colher de sopa (15 ml) de azeite de oliva.
- 1 cebola média cortada.
- 2 dentes de alho picados.
- 3 colheres de sopa (45 ml) de manjericão fresco ou 2 colheres de chá (10 ml) de manjericão desidratado.
- 2 colheres de chá (10 ml) de orégano fresco ou1/2 colher de chá (2 ml) de orégano desidratado.
- 1 pote (200 g) de pimentão vermelho grelhado não drenado.
- 1 xícara (235 ml) de mistura de creme de leite.
- 1/8 colher de chá (0,5 ml) de pimenta de caiena.
- 1/2 colher de chá (2 ml) de sal.
- 1/4 colher de chá (1 ml) de pimenta do reino.

Aqueça o azeite em uma frigideira média, em fogo médio-alto. Adicione a cebola e frite até ela ficar tenra. Adicione o alho e cozinhe por mais 1 minuto. Tire do fogo e separe. Na tigela do processador de alimentos, posicione a lâmina multiuso.

Com o motor ligado, adicione o manjericão e o orégano. Processe até picar, de 5 a 10 segundos. Adicione a mistura de cebola e pimentão. Processe até ficar macio, raspando os lados, se necessário.
Adicione a mistura de cebola à frigideira.
Em fogo médio, aqueça até fritar.
Adicione a mistura de creme de leite, a pimenta de caiena, sal e pimenta do reino.
Cozinhe até a mistura engrossar.
Sirva quente sobre o ravioli cozido.

Rendimento: 6 porções (12 a 15 raviolis com 1/3 xícara [80 ml] de molho por porção).

Porção: Aproximadamente 470 calorias, 19 g de proteína, 60 g de carboidratos, 16 g de gordura total, 7 g de gordura saturada, 165 mg de colesterol, 910 mg de sódio.

Ravioli de frango, pinhão e queijo de cabra com molho vermelho tradicional

Ravioli

1 receita de massa básica de ovos.
1/4 xícara (60 ml) de pinhão.
3/4 xícara (175 ml) de peito de frango desfiado.
1 caixa (115 g) de queijo de cabra com alho e ervas.

Prepare a massa e deixe descansar.

Na assadeira, coloque o pinhão em camada única. Torre no forno em 180 ºC (350 ºF), por 5 a 7 minutos, ou até ficar dourado e aromático. Esfrie e corte.

Em uma tigela média, misture o pinhão, frango e o queijo. Leve ao refrigerador até estar pronto para rechear o ravioli. Siga as orientações em "Para Preparar Folhas de Massa", "Uso do Acessório de Produção de Ravioli" e "Cozimento e Armazenagem de Ravioli".

Molho

1 colher de sopa (15 ml) de azeite de oliva.
1 cebola média picada.
2 dentes de alho picados.
1 lata (830 ml) de tomates cortados.
1/2 xícara (120 ml) de vinho branco ou tinto (*).
1/4 xícara (60 ml) de queijo parmesão grelhado.
1/4 xícara (60 ml) de salsa fresca picada.
1/4 xícara (60 ml) de manjericão fresco picado ou 2.1/2 colheres de chá (12 ml) de manjericão desidratado.
2 colheres de chá (30 ml) de orégano fresco picado ou 1-2 colheres de chá (5-10 ml) de orégano desidratado.
1 folha de louro.
1-1.1/2 colher de chá (5-7 ml) de sal.
1 colher de chá (5 ml) de açúcar.

Aqueça o azeite em uma frigideira grande em fogo médio. Adicione a cebola e frite até ela ficar tenra. Adicione alho e cozinhe por mais 1 minuto. Adicione os ingredientes restantes, mexa e ferva. Reduza o fogo e cozinhe por 30 a 40 minutos, ou até o molho engrossar e misture os sabores. Sirva quente sobre o ravioli cozido.

Rendimento: 6 porções (12 a 15 raviolis com 1/2 xícara [120 ml] de molho por porção).

(*) Se desejar, pode substituir por água.

Porção: Aproximadamente 530 calorias, 26 g de proteína, 66 g de carboidratos, 18 g de gordura total, 7 g de gordura saturada, 175 mg de colesterol, 980 mg de sódio.

Deixe a massa no formato de uma pequena bola e levemente achatada. Passe a massa através do cilindro de folha de massa.

3. Dobre a massa no meio, coloque primeiro a extremidade dobrada e passe-a no cilindro novamente. Repita a dobra na metade e o processo de amassar diversas vezes, ou até que a massa esteja macia, elástica e na largura do cilindro.

Polvilhe levemente a massa com farinha durante a rolagem, para ajudar na secagem e separação.

4. Mova o botão de ajuste do cilindro de folha de massa para configuração 2. Polvilhe levemente os cilindros com farinha. Passe a massa através dos cilindros, começando com a extremidade dobrada para posterior achatamento. Troque para a configuração 3 e passe a massa através dos cilindros novamente. A massa deve estar flexível, não pegajosa e na largura do cilindro plano.

5. Usando uma faca, corte as extremidades da folha de massa

Acessório Cilindro de Folha de Massa

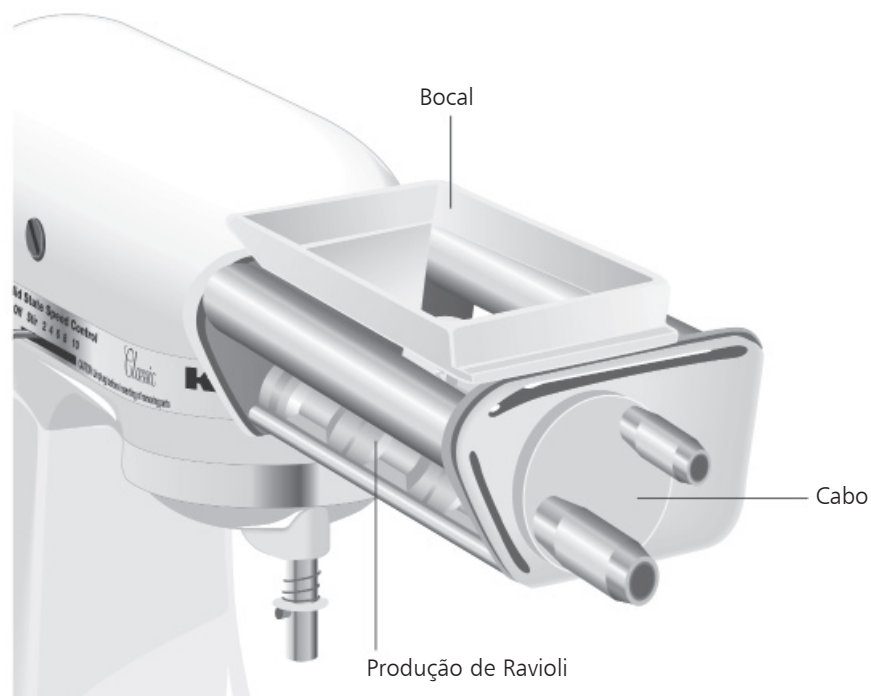
Limpeza do acessório cilindro de folha de massa

Para limpar o acessório cilindro de folha de massa, deixe as peças secarem durante 1 hora e remova qualquer massa seca, usando a escova de limpeza.
Se a massa seca não puder ser removida, tente limpar manualmente o acessório.
Se necessário, use um palito de dentes.
Não use uma faca ou outros objetos afiados para remover o excesso de massa.
Limpe com um pano seco e macio e guarde as peças do acessório em local seco e sob temperatura ambiente.

Notas:

Para evitar danos ao acessório de folha de massa:

- Não lave ou mergulhe na água ou outros líquidos.
- Não lave na máquina lava-louças.
- Não passe pano de prato ou qualquer outro pano através do cilindro para limpá-lo.
- Não insira objetos como facas, chaves de fenda, etc., para limpar o acessório de folha de massa.

Acessório de Produção de Ravioli

Acessório para produção de ravioli

Alimenta as folhas de massa e corta as bordas para tiras de massa enrolada, que poderão ser depois secadas e separadas para cozimento.
O acessório de produção de ravioli é fixado na batedeira para melhor estabilidade, mas é operado manualmente para um controle preciso.

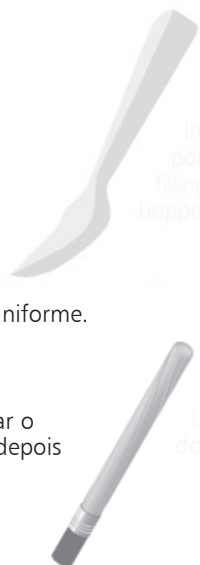
Bocal

O bocal guia o enchimento entre as folhas de massa e os cilindros especialmente projetados, prendem e formam o recheio no ravioli.

Pá de enchimento

Use a pá para encher o bocal. O formato especial em ponta ajuda a espalhar o enchimento para os cantos do bocal, para uma distribuição uniforme.

Escova de limpeza

Use a escova para limpar o excesso de massa seca depois do uso.

isso, em uma frigideira grande de 1 quarto (950 ml), em fogo médio-alto, aqueça a manteiga até ficar dourada. Sirva a manteiga quente sobre o ravioli cozido e cubra com as nozes-pecã.

Rendimento: 6 porções (12 a 15 raviolis com 1 colher de sopa (15 ml) de manteiga e 1 colher de sopa (15 ml) de nozes-pecã por porção).

(*) Para recheios muito úmidos, como abóbora, a configuração 4 de cilindro de massa é melhor e o ravioli deverá ser cozido imediatamente depois de recheado e seco.

Porção: Aproximadamente 510 calorias, 13 g de proteínas, 67 g de carboidrato, 21 g de gordura total, 9 g de gordura saturada, 170 mg de colesterol, 550 mg de sódio.

Ravioli de queijo e creme de salmão com molho de creme de alho tostado

Ravioli

- 1 receita de massa básica de ovos.
- 1 filé (340 g) de salmão.
- 2-3 colheres de chá (10-15 ml) de azeite de oliva.
- 1/4 colher de chá (1 ml) de sal.
- 1/8 colher de chá (0,5 ml) de pimenta do reino.
- 1 caixa (225 g) de queijo creme com cebolinha e alho.
- 2-3 colheres de chá (10-15 ml) de endro fresco picado ou 1/2 colher de chá (2 ml) de endro desidratado.

Prepare a massa e deixe descansando.

Regue o salmão com azeite. Tempere com sal e pimenta. Na forma untada, asse o salmão a 200 ºC (400 ºF) durante 10 minutos, ou até centralizar os flocos facilmente com o garfo. Esfrie, remova e descarte a pele e a carne escura. Em uma tigela média, enrole o salmão. Misture com o queijo creme e o endro. Leve ao refrigerador até estar pronto para rechear o ravioli. Observe as orientações em "Para Preparar Folhas de Massa", "Para Usar o Acessório Para Produção de Ravioli" e "Cozimento e Armazenagem de Ravioli".

Molho

- 1 cabeça de alho grande.
- 1 colher de chá (5 ml) de azeite de oliva.
- 1 colher de sopa (15 ml) de manteiga.
- 1 colher de sopa (15 ml) de farinha de trigo.
- 1.1/3 xícaras (215 ml) de creme para bater.
- 1/8 colher de chá (0,5 ml) de noz-moscada moída.
- 1/4-1/2 colher de chá (1-2 ml) de sal.
- 1/8 colher de chá (0,5 ml) de pimenta do reino.

Descasque completamente o alho.

Corte 1/2" (1,25 cm) da parte superior do alho para expor os dentes. Coloque o lado cortado para cima em uma folha de alumínio quadrada de 12" (30,5 cm). Regue com o azeite e embale com a folha. Asse a 180 ºC (350 ºF), durante 45 a 50 minutos, ou até a ponta da faca no centro não apresentar resistência. Deixe esfriar. Em uma tigela pequena, esprema os dentes de alho com um garfo. Em uma frigideira grande de 2 quartos (1,9 litros), em fogo médio-alto, aqueça a manteiga. Polvilhe com farinha e asse por 1 minuto. Regue gradualmente com creme, coloque o alho, noz-moscada, sal e pimenta.

Aqueça até a fervura. Ferva durante 1 minuto, ou até engrossar. Sirva quente sobre o ravioli cozido.

Rendimento: 6 porções (12 a 15 raviolis com 1/4 de xícara [60 ml] de molho por porção).

Porção: Aproximadamente 750 calorias, 28 g de proteína, 57 g de carboidratos, 45 g de gordura total, 24 g de gordura saturada, 295 mg de colesterol, 680 mg de sódio.

Cozimento e Armazenagem de Ravioli

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Intoxicação por Alimentos

Não deixe que alimentos que contenham ingredientes perecíveis, como ovos, produtos lácteos e carnes, fiquem fora do refrigerador por mais de 1 hora.

Não seguir esta orientação pode resultar em intoxicação alimentar ou problemas de saúde.

O ravioli separado poderá ser cozido imediatamente. Ferva em 6 quartos (5,7 litros) de água com sal, até o ponto "al dente", ou levemente rígido ao morder, durante aproximadamente 3 a 4 minutos.

O ravioli separado poderá ser armazenado no refrigerador durante a noite.
Para uma armazenagem mais longa, congele individualmente o ravioli em uma forma. Guarde no freezer em recipiente fechado.

Receitas

Massa básica de ovos

- 4 ovos grandes (208 ml) de ovos.
- 1 colher de sopa (15 ml) de água.
- 3.1/2 xícaras (830 ml) de farinha de trigo.
- 1/2 colher de chá (2 ml) de sal.

Coloque os ovos, água, farinha e sal na tigela da batedeira. Fixe a tigela e a pá.
Ligue em velocidade 2 e bata durante 30 segundos.

Tire a pá, ligue em velocidade 2 e bata durante 2 minutos. Remova a massa da tigela e bata manualmente durante 1 a 2 minutos. Cubra com plástico e deixe a massa descansar por 15 minutos.
Divida a massa em 4 partes, antes de processar com o acessório de cilindro de folha de massa.

Siga as instruções de cozimento em "Cozimento e Armazenagem de Ravioli".
Rendimento: 565 g de massa.

Ravioli de abóbora e sálvia com manteiga dourada e nozes-pecã

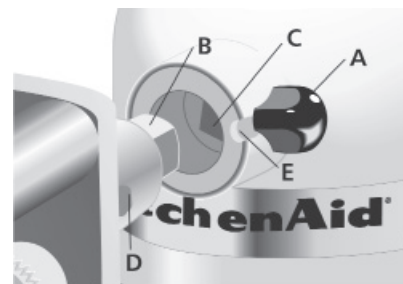
- 1 receita de massa básica de ovos.
- 1 lata (445 ml) de abóbora.
- 1/4 xícara (60 ml) de açúcar mascavo.
- 1 colher de chá (5 ml) de sálvia moída.
- 1/2 colher de chá (2 ml) de sal.
- 1/4 colher de chá (1 ml) de pimenta-do-reino.
- 1/4 colher de chá (1 ml) de noz-moscada moída.
- 6 colheres de sopa (90 ml) de nozes-pecã picadas.
- 6 colheres de sopa (90 ml) de manteiga.

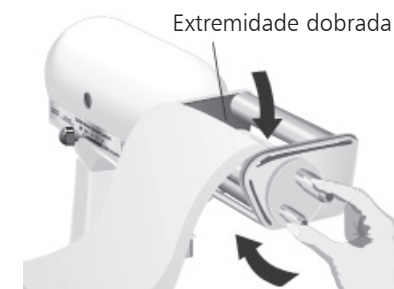
Prepare a massa e deixe descansando.

Em uma tigela média, misture a abóbora, açúcar, sálvia, sal, pimenta e a noz-moscada. Refrigere até estar pronto para encher o ravioli. Siga as orientações em "Para Preparar Folhas de Massa", "Uso do Acessório de Produção de Ravioli" e "Cozimento e Armazenagem de Ravioli"(*).

Na forma, coloque as nozes-pecã em camada única. Torre no forno a 180 °C (350 °F) por 5 a 7 minutos, ou até atingir uma cor dourada e aromática. Enquanto

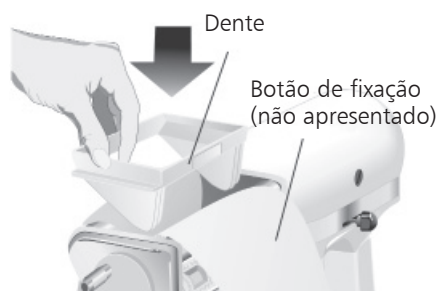
Fixação do acessório de produção de ravioli

1. Certifique-se de que o controle de velocidade da batedeira esteja na posição desligado (OFF).
2. Desconecte a batedeira da tomada.
3. Solte o botão de fixação (**A**), girando-o em sentido anti-horário, e remova a tampa do conector ou levante a sua tampa basculante.
4. Insira o eixo de fixação (**B**) no conector (**C**), assegurando-se de que o eixo de potência de fixação se ajuste no soquete de conector quadrado.
5. Poderá ser necessário girar o acessório para frente e para trás.
   Quando o acessório estiver na posição adequada, o pino (**D**) na caixa de conexão será ajustado na ranhura (**E**) na borda do conector.
6. Aperte o botão de ajuste, girando-o em sentido horário, até que o acessório esteja completamente fixo na batedeira.

Uso do acessório para produção de ravioli

1. Remova o bocal do acessório para produção de ravioli, puxando-o para cima firmemente.
2. Dobre a folha de massa no meio.
3. Para inserir a folha de massa, coloque a extremidade dobrada entre os cilindros. Gire o cabo um quarto de volta para passar a folha de massa.

Notas:

- O cabo duplo proporciona um controle preciso com os dedos polegar e indicador da passagem pelo cilindro e enchimento. A batedeira não será ligada durante a produção de ravioli.
- As folhas de massa devem ser uniformes, com espessura de 1/16" (15,6 mm) e largura de 5.1/2" (13,75 cm). Centralize as folhas ao passá-las nos cilindros. Polvilhe levemente a massa com farinha para ajudar no processamento.

4. Separe as duas extremidades soltas da folha de massa e cubra cada extremidade sobre os cilindros metálicos.

5. Posicione o dente de fixação em um lado das bordas do bocal.
Coloque o lado com o dente de frente para o lado do botão de fixação da batedeira. Coloque o bocal na parte superior da folha de massa, entre as extremidades separadas, e empurre para baixo até ouvir o som de um clique e as bordas laterais do bocal estiverem ajustadas contra o acessório de produção de ravioli.

Nota:

Se estiver usando o acessório de produção de ravioli pela primeira vez, pratique a alimentação de massa sem passar através do acessório, para aperfeiçoar sua técnica.

6. Usando a pá fornecida, coloque 1-2 porções de enchimento no bocal. Espalhe o enchimento de modo uniforme nos cantos do bocal e pressione levemente para baixo.

7. Gire lentamente o cabo. Verifique se as tiras de ravioli estão sendo alimentadas livremente através da parte inferior do acessório.

8. Adicione mais enchimento ao bocal, conforme necessário. Espalhe o enchimento de modo uniforme para os cantos do bocal e pressione levemente sobre o enchimento com a pá. Assegure-se de que todo o enchimento no bocal seja usado antes que a extremidade da folha de massa seja atingida e que o enchimento seja coletado nos cilindros. Use a pá para remover o enchimento extra, se necessário.

9. Coloque as tiras de ravioli sobre uma superfície polvilhada com farinha e deixe secar durante, no mínimo, 10 minutos.

10. Antes de passar a próxima folha de tiras de ravioli, limpe o acessório usando a escova de limpeza e polvilhe levemente os cilindros com farinha.

11. Separe os raviolis, um a um, rompendo as perfurações.

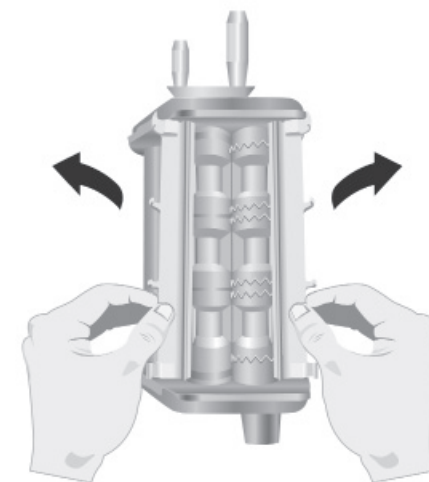
Limpeza do acessório de produção de ravioli

1. Polvilhe o acessório com farinha e use a escova de limpeza para remover massa seca.

2. Remova o bocal e abra as abas/alavancas plásticas brancas finas na parte inferior do acessório para fácil acesso aos cilindros. Lave o acessório de produção de ravioli em água morna com sabão e enxágue com água limpa.

Notas:

Para evitar danos ao acessório de produção de ravioli:

- **Não lave em máquina lava-louças.**
- **Não passe pano de prato ou outros panos através dos cilindros para limpá-los.**
- **Não insira objetos como facas, chaves de fenda, etc., para limpar o acessório de produção de ravioli**

Dicas Para Uma Massa Excepcional

- Uma boa massa é firme e dura ao toque, mas também flexível.
Não deverá grudar nos seus dedos ou esfarelar e se desfazer.
Diversos fatores, como umidade, marca da farinha usada e tamanho dos ovos, podem afetar a consistência da massa.
- Para testar a consistência correta da massa, puxe uma pequena quantidade de massa depois de misturar.
Se a massa permanecer unida e sem grudar nos seus dedos, está no ponto.
- Se necessário, adicione uma pequena quantidade de farinha ou água para atingir a consistência correta da massa.
- Repita os processos de dobrar e amassar.